

Wochenkarte

VEGETARISCHER MOUSSAKÁ..... **14,50**

ein griechischer Auberginen-Kartoffel-Zucchini-auflauf mit einer Bechamelhaube gebacken, serviert mit einer hausgemachten Metaxasauce und einem griechischen Salat vorab

ELLINIKÁ SOUVLÁKIA **15,90**

traditionelle. authentische von handgefertigte Souvlakispieße, original aus Nackenfleisch, serviert wie in Griechenland mit frischen hausgemachten Pommes, Zaziki und geröstetem Pita-Brot, sowie einem griechischen Salat vorab. MEHR GRIECHISCH geht nicht!

DIPLÓ OCHTAPÓDI..... **20,50**

zweierlei vom Oktopus; gegrillter Oktopus an einem feinen gelben-Linsenpüree und einem mit Essig mariniertem kalten Oktopussalat auf einem Wildkräutersalatbett. Dazu empfehlen wir unseren Sauvignon Blanc ELEO- Weißwein.

ARNÍSSIA TRILOGÍA..... **23,90**

eine Trilogie aus Lammrücken, Lammkoteletts und Lammfilet, serviert auf einem hausgemachten Süßkartoffelpüree und einem Minz-Joghurt-Dip, sowie einem griechischen Salat vorab

SOLOMÓS **18,90**

frisches Lachsfilet gebraten, serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Spinat, dazu servieren wir Ihnen einen Orangen-Senf-Dip, sowie einem griechischen Salat vorab. Unser ELEO-Rosewein passt hervorragend dazu und wird Sie begeistern! Vertrauen Sie uns!

KOTÓPOULO GEMISTÓ..... **16,90**

zwei Hähnchenbrustfilets mit einer Spinat-Feta-Füllung, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einer hausgemachten Mykonossauce (Pikant), sowie einem griechischen Salat vorab

EPIDÓRPIO (Dessert)..... **5,90**

eine erfrischende Limetten-Joghurtcreme mit Kekscrumble